

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Anonim. 2013. *10 manfaat brokoli untuk kesehatan*. [www. Solopos.com/2013/01/17/10](http://www.solopos.com/2013/01/17/10). Diakses 17 Januari 2013
- Ananto, Surjani Diah. 2009. *Buku Pintar Membuat Cake*. Jakarta: DeMedia Pustaka
- Ashari, S. 1995. *Hotikultura Aspek Budidaya*. Jakarta : UI-Press.
- Bauernfeind JC, Klaul H. 1981. *Carotenes as Colorans and Vitamin A Precursore*. Florida : Academic Press.
- Bender DA. 2003. *Nutritional Biochemistry of the Vitamins*. Ed ke-2. London: Cambridge University Pr.
- Braker, Flo. 2003. *The Simple Art of Perfect Baking*, Chronicle Book. ISBN 0-8118-4109-X.
- Fellows, P J. 2000. *Food Procesing Technology, Principle and Practice*. 2nd ed. CRC Press, England.
- Forwardo, Lucia P., Sari P. 2007. *Meraup Untung dari Usaha Camilan. Panduan Menjadi Produsen, Distributor, Agen, atau Toko*. Jakarta: TransMedia Pustaka
- Hastati, MK. 2005. *Pemanfaatan Singkong Sebagai Bahan Dasar Bolu*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang
- Khomsan, A. 2009. *Rahasia Sehat Dengan Makanan Berkhasiat*. Jakarta: PT. Kompas Media Nusantara
- Lubis, E. 2008. *Kue Kering Populer*. Jakarta : Hikmah
- Marty C, Berset C. 1990. Factors Affecting the Thermal Degradation of all-trans β carotene. *J. Agric. Food Chemistry*, 38:1063-1067
- Matz, S.A., 1972. *Bakery Technologi and Engineering*. Second edition, The AVI Publishing Co, Inc, Westport, Connecticut.
- Meilgaard, M., Civille G.V., Carr B.T. 2000. *Sensory Evaluatiaon Techniques*. Boca Raton, Florida: CRC Press.
- Mosquera MM, Hornero MD & Perez A. 2002. Carotenoid and Provitamin A in Functional Food. Di dalam: Hurst WJ, editor. *Methods of Analysis for Functional Foods and Nutraceuticals* hlm 101. USA: CRC Pr.
- Muchtadi TR. 1992. *Karakterisasi komponen intrinsik utama buah sawit (Elaeis guineensis, Jacq.) dalam rangka optimalisasi proses ekstraksi minyak dan pemanfaatan provitamin A [disertasi]*. Bogor : Fakultas Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. Aademic Press Inc., NewYork
- Pressman AH, Buff S. 2000. *Vitamin and Minerals*. Ed ke-2. USA: Penguin Group.

- Rutherford, 2007. *Sources Of Vitamins*. <http://www.netdoctor.co.uk>. (27 Desember 2012)
- Safaryani, Nurhayani., Haryani, Sri., Hastuti, Dwi Endah. 2007. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap penurunan kadar vitamin C (*Brassica Oleracea* L). *Buletin Anatomi dan Fisiologi* Vol.XV. No.2, Oktober 2007. Semarang: UNDIP.
- Selby, A. 2005. *Makanan Berkhasiat. 25 Makanan Bergizi Super untuk Kesehatan Prima*. Jakarta: Esensi
- Siswono. 2004. *Ibu dan anak Sehat berkat Vitamin A*. <http://www.suarapembaruan.com> Diakses 2012
- Stauffer, C. E. 1990. *Functional Additives For Bakery Foods*. New York, AVI Book.
- Sulaeman A, Keeler L, Taylor SL, Giraud DW, and Droskell JA. 2001. Carotenoid content, physicochemical, and sensory qualities of deep-fried carrot chips as effected by dehydration/rehydration, antioxidant, and fermentation. *J. Agrig. Food. Chem* 49: 3253-3261
- Sunaryo, E. 1985. *Pengolahn Produk dan Biji-bijian*. Jurusan teknologi pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Winarno FG. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Wirakusumah, Emma S. 2006. *Jus Buah dan Sayuran* (cetakan 3). Jakarta: Penebar Plus